

1 / 13

先勝 月

旬のもの 京菜(きょうな)

アブラナ科。旬は冬です。出盛り期は1~3月で、京菜はミズナ(水菜)の一種です。京都が原産地といわれています。葉柄が細長く、葉はギザギザと切り込みがあり、細くとがっています。現在市販されているのは色が薄い緑色から濃い緑、葉柄は白いものが多いです。品種には早生種、中生種、晩生種があり、出回り期は12月から3月でとくにおいしい時期は1月から3月です。早生種は寒さに強く、味も霜の降りる冬時分のものがやわらかくて美味しく、鍋物とか、煮もの、和えものなどに用いられます。

咸臨丸(かんりんまる) 出航記念日

1860(万延元)年、日米修好通商条約の批准書を交換するため、勝海舟・福沢諭吉・ジョン万次郎ら江戸幕府の遣米使節を乗せた軍艦「咸臨丸」が、この日に浦賀を出港し、太平洋を横断したことを記念して設けられました。

たばこの日

1946(昭和21)年のこの日、高級たばこの「ピース」が発売開始。当時、他のたばこは4円でしたが、ピースは10本入り7円で、日曜・祝日のみ1人1箱に限って販売されていました。ピースのシンボルでもある鳩のデザインがオシャレと評判で、東京・有楽町の売店では1時間で1,000箱が売り切れました。

1 / 14

友引 火

旬のもの 鮫鱈(あんこう)

アンコウ科の魚です。平べったい体に大きく広がる口を持つグロテスクな魚体の魚です。みかけと違い味は淡泊な白身魚で、冬の鍋料理には最適な魚の一つです。冬から初春が旬の時期ですが、特に味が良くなるのは2月といわれています。身はもちろん、皮や内臓も捨てる所がないほど食べられ、肝、とも(尾ひれ)、ぬの(卵巣)、柳肉(身)、水袋(胃)えら、皮を「アンコウの七つ道具」などと呼びます。特に肝はアンキモと呼ばれ珍重されています。アンコウの身はその80%を水分がしめる低カロリーの魚ですが、肝臓は脂質量が40%もあり高カロリーです。また、皮にはコラーゲンが多く含まれています。

タロとジロの日

1958(昭和33)年、南極観測隊は同行した樺太犬の15頭を置いていかざるを得ない状況になり、やむなく鎖につないだまま南極の基地に置き去りにしました。それから1年後の1月14日、過酷な自然の中でたくましく生き延びていた2匹の兄弟犬・タロとジロを発見しました。2匹の生還は日本中に衝撃と感動をもたらした記念日が設けられました。

左義長

刈り取り後の田や広場に長い竹を組み、そこに門松や書き初めなどを持ち寄って焼く風習で、「とんど焼き」「さぎっちょ」など各地で呼び方が異なります。その火で焼いた餅を食べ、灰を持ち帰って自宅の周囲にまいて病除けをします。また、書き初めを焼いた時に炎が高く上がると字が上達するともいわれています。